

Côte-d'Ivoire : le système alimentaire dans la crise

par Georges COURADE ⁽¹⁾, Isabelle DROY ⁽²⁾

et Dominique HARRE ⁽³⁾

Résumé : *Le consommateur ivoirien change-t-il ses habitudes alimentaires ? Les enquêtes budget-consommation sur longue période infirment cette hypothèse d'un changement profond, même si les importations de céréales et de produits animaux augmentent très sensiblement. En milieu urbain, on observe des innovations dans la restauration extérieure, qui reste cependant aux mains des Ivoiriens. Le système des prix défavorise toutefois de plus en plus la production vivrière locale par rapport au riz importé. Une autre politique de prix est-elle possible en période d'ajustement structurel et de déprime du marché mondial du cacao ?*

Mots-clés : Socio-économie, consommation alimentaire, système alimentaire, prix, ajustement, structure, Côte-d'Ivoire.

Ivory Coast : the Foodstuffs System in the Crisis

Abstract : *Has the Ivorian consumer changed eating habits ? Long-term budget-consumption studies have questioned this theory of a profound change, even if cereal and animal products imports have increased appreciably. In urban areas, innovations are taking place in outside catering, although this remains in Ivorian hands. The price system has disadvantaged local foodcrops production in favor of rice imports. The authors ask whether another pricing policy is possible during a period of structural adjustment and a depressed world cacao market.*

Key words : Socio-economy, food consumption, food system, prices, structural adjustments, Ivory Coast.

(1) Chargé de recherche, unité "Maîtrise de la sécurité alimentaire", Institut français pour la recherche et le développement en coopération (ORSTOM) ;

(2) Chargée de recherche, unité "Maîtrise de la sécurité alimentaire", ORSTOM ;

(3) Chargée d'étude à SOLAGRAL.

Introduction

Cette étude s'inspire d'une évaluation réalisée pour le compte de la Commission des Communautés européennes (CCE) (DG VIII) à partir de la littérature existante, d'enquêtes de terrain et auprès de responsables publics et privés. Nous remercions ici la CCE et les différentes personnes en Côte-d'Ivoire qui nous ont permis de la réaliser.

L'économie ivoirienne présente des traits particuliers qui lui donnent sa spécificité : moindre sensibilité que d'autres pays d'Afrique à la sécheresse, recours massif à de la main-d'œuvre étrangère pour la bonne marche de l'économie de plantation associée au vivrier (plantain notamment), développement agricole extensif reposant sur les cultures d'exportation conduisant à une saturation foncière ici et là, longue tradition de la culture du riz chez les populations de l'Ouest, urbanisation rapide et macrocéphalie urbaine.

Avec un produit intérieur brut (PIB) par habitant estimé à 1 000 \$ en 1987, la Côte-d'Ivoire se situe dans la catégorie des pays en voie de développement à "revenu intermédiaire".

Le pays a connu l'un des plus forts taux d'expansion économique en Afrique depuis 1950 avec une redistribution inégalitaire des revenus. Cette expansion s'est faite dans le cadre d'une large ouverture sur l'extérieur et d'une forte intervention de l'Etat. La politique d'ouverture s'est traduite par une grande sensibilité à l'environnement international, environnement qui s'est dégradé pour la Côte-d'Ivoire à partir de 1979 : déséquilibre grandissant de la balance des paiements, réduction des recettes provenant de l'exportation du cacao dont la Côte-d'Ivoire est le premier producteur mondial, augmentation des importations bon marché de céréales et de viandes, mise en oeuvre d'une politique d'assainissement financier et de réduction de l'intervention étatique.

Dans l'ensemble, grâce à une croissance économique soutenue, la Côte-d'Ivoire a longtemps pu échapper aux difficultés que connaissent les Etats de l'Afrique au sud du Sahara pour maîtriser l'évolution de la demande alimentaire d'une population qui a doublé au cours des vingt dernières années (estimée à 10 millions d'habitants en 1986, celle-ci pourrait atteindre 20 millions en l'an 2000). Dans un contexte d'accroissement de la charge démographique, on constate toutefois un écart croissant entre les modes de consommation alimentaire et la production vivrière, pourtant très élevée. Cet écart s'accroît depuis les années soixante-dix. Une partie de plus en plus importante des aliments consommés sont nouveaux et ne peuvent, dans certains cas, être produits localement. C'est le cas, par exemple, du blé.

L'Etat intervient grâce aux importations, pour lesquelles il bénéficie de conditions de marché et de change assez avantageuses, et par le système des prix de certaines filières. Sa politique alimentaire est limitée par les soucis contradictoires de promotion des aliments locaux comme de maintien du pouvoir d'achat des consommateurs. Ce rôle de l'Etat s'avère plus difficile avec la crise financière et la baisse des revenus intervenue à partir des années quatre-vingts.

Dans ce cadre général très instable, l'évolution des habitudes alimentaires — s'il se confirmait que les aliments importés sont préférés aux aliments locaux — apparaît comme lourde de conséquences à court et à moyen termes sur la balance des paiements et sur la production vivrière locale ; le surcroît de consommation de céréales et de produits animaux se ferait au détriment des tubercules et féculents qui constituent les aliments de base.

Existe-t-il une liaison directe entre l'augmentation de la demande alimentaire et la croissance des importations ? Quelles relations y a-t-il entre les changements de la

demande alimentaire et l'effort de régulation macro-économique ? Dans quels domaines l'urbanisation des conditions d'existence induit-elle des changements et oblige-t-elle des adaptations et à des innovations ? Dans quelles contradictions se débat la politique alimentaire ivoirienne dans ces années plus difficiles et quelle est sa marge de manoeuvre pour concilier la sécurité alimentaire des couches touchées par la crise et la recherche de l'autosuffisance ? Telles sont les questions auxquelles cette étude tentera de répondre.

Pour comprendre les variables qui déterminent les changements d'habitudes alimentaires, nous avons été obligés de prendre l'ensemble des éléments du *système alimentaire*. En effet, la consommation alimentaire est la résultante d'éléments étroitement imbriqués au plan individuel et collectif. C'est la combinaison de plusieurs variables qui permet de définir le modèle et le "style" alimentaire d'un groupe. Les réactions observées (ouverture, conservatisme, créativité, etc.) selon les groupes sociaux ou ethniques traduisent leur niveau et leur mode d'intégration à la société.

Une évolution sans rupture

La stabilité globale des modèles de consommation alimentaire

L'analyse par produit laisse apparaître une certaine stabilité des structures de consommation depuis vingt-cinq ans. On constate que la consommation de tubercules et de féculents par tête et par an a évolué de manière contrastée : légère augmentation pour la banane plantain (49 kg en 1979, 70 kg prévus en 1990), progression du manioc, y compris en milieu urbain (autour de 100 kg contre 82 en 1979), baisse de la consommation d'igname, surtout en ville, malgré son importance (de 118 kg en 1985 à 106 kg en 1990).

Le riz a pris une place dominante avec une progression de 2,8 % par an entre 1960 et 1980 (de 33 à 56 kg/tête/an), une chute étant observée entre 1974 et 1976, correspondant à une période d'importations à prix plus élevés et à quantités plus limitées, elle-même suivie d'une stabilisation depuis 1980, consécutive à une baisse des revenus des consommateurs liée aux aléas de la conjoncture.

C'est surtout la consommation rurale de ce produit qui a augmenté, en liaison avec l'accroissement de la production locale.

Le tableau 1 donne, pour les principales productions locales de la Côte-d'Ivoire, les évaluations suivantes (en milliers de tonnes).

Tableau 1. — Principales productions vivrières

	1983/84	1984/85	1985/86	1986/87
Igname	2 170	2 470	2 500	2 300
Maïs	410	520	480	420
Manioc	1 060	1 230	1 250	1 250
Riz (paddy)	360	490	540	560

Source : République de Côte-d'Ivoire. — Ministère de la Coopération et du Développement, Service de la communication, de l'information et de la documentation, Département de la communication, juin 1988, p. 12.

Les corps gras représentent une part importante du poids de la sauce. Ils sont tous d'origine végétale et se présentent sous forme d'huile ou de beurre : huile de palme artisanale ou raffinée en zone forestière, beurre de karité en zone de savane.

Les disparités entre ville et campagne sont accusées pour les produits animaux, notamment pour les plats en sauce et les ragoûts. Ainsi, le ragoût de manioc à Abidjan se rapproche d'un plat de viande ou de poisson accompagné de légumes. En ville, la viande d'élevage et le poisson frais (pour les villes côtières) remplacent progressivement la viande de brousse (gibier) et le poisson séché, encore très consommés en milieu rural.

Les repas et les jours

Les structures quotidiennes de consommation dépendent étroitement du rythme de travail, de l'activité et de la taille du groupe de consommation. En milieu rural, le repas du matin, avant le départ aux champs est le plus souvent composé des restes de la veille (*plat couché*) ; à midi, on mange sur place quelques bananes ou du maïs grillé ; le repas essentiel se consomme le soir. En ville, le rythme des trois repas "à la française" est plus répandu, notamment chez les salariés.

Les préparations traditionnelles sont bien adaptées à la consommation de type familial. Le nombre de personnes varie de 8 à 10 par repas et les portions ne sont pas servies individuellement. Ce type de préparation permet l'accueil d'un ou de deux consommateurs supplémentaires sans peser sensiblement sur la dépense alimentaire globale.

Les repas de fête viennent rompre une certaine monotonie culinaire. C'est l'occasion de manger du mouton, du poulet ou du gibier (pintade, biche, agouti). La viande est préparée séparément de la sauce, et les portions par tête sont donc beaucoup plus importantes. La viande est accompagnée de riz ou de foutou igname ou banane. S'y ajoutent parfois des mets de type européen, qui restent un luxe, surtout en milieu rural.

La ville, creuset de nouvelles pratiques alimentaires

La Côte-d'Ivoire présente deux spécificités qui sont susceptibles d'amplifier et de multiplier les contacts alimentaires :

- la présence d'étrangers à hauteur de 22 % de l'ensemble de la population (45 % à Abidjan et 34 % à Bouaké) (2),

- l'ampleur des migrations internes : ainsi, 24 % des Baoulé et 18 % des Malinké, les deux premières ethnies du pays, se trouvent en milieu rural hors de leur "terroir" d'origine ; le degré de concentration urbaine, avec la prédominance d'une ville (Abidjan) susceptible d'être le terreau d'un style alimentaire particulier si l'urbanisation "sociologique" (la citoyenneté assumée) en vient à rejoindre l'urbanisation "physique" (la concentration des hommes dans un espace spécialement aménagé), ce qui n'est pas acquis.

La croissance urbaine reste d'actualité, même si Abidjan (2 000 000 d'habitants) ne croît pas avec la même rapidité que dans le passé (+ 10 % par an !). La population groupée dans des villes de plus de 5 000 h est passée de 12 % en 1950 à 40 % en 1980 et devrait se situer autour de 70 à 75 % en 2010 si les tendances actuelles ne s'infléchissent pas. La Côte-d'Ivoire atteindrait alors un taux d'urbanisation sud-américain ou européen : le taux de croissance urbaine y a été de 7 % par an en moyenne, de 1960 à 1980 (3).

Ce passage d'un pays rural à un pays urbanisé peut se faire rapidement et sans qu'il soit accompagné d'un développement économique. C'est pourquoi l'observation de l'évolution de la demande alimentaire abidjanaise est particulièrement pertinente.

Y-a-t-il un modèle alimentaire urbain ?

La population des grandes villes est très hétérogène. Les autochtones, les allochtones et les étrangers s'y côtoient sans se mélanger ni par les mariages, ni même dans l'habitat. Aussi la diversité ethnique se retrouve-t-elle dans les régimes alimentaires. Les habitudes alimentaires sont conservées par les migrants de la première génération et généralement transmises aux suivantes. Il n'existe donc pas de modèle alimentaire urbain proprement dit, mais des modèles proches des modèles ruraux dans le choix des ingrédients de base et la préparation des plats. Concession aux habitudes de la région côtière, l'*attiéké* et le *Kedjenou* (ragoût de viande, de poulet le plus souvent, très pimenté) tendent à être adoptés par les non-lagunaires.

Toutefois, la ville offre une diversité de produits alimentaires et facilite l'expérimentation et l'intégration de nouveaux produits, voire de plats. Le niveau de revenu, plus élevé en général en ville qu'à la campagne, entraîne plus de consommation de produits animaux, de matières grasses et de boissons industrielles. La place des célibataires et des personnes isolées favorise l'adoption (définitive ?) de nouvelles habitudes liées à un plus grand recours à l'alimentation hors ménage. La faible part de l'agriculture urbaine à Abidjan, contrairement à ce qui se produit dans les villes moyennes et petites, rend la grande majorité des consommateurs dépendants d'un marché fluctuant. Le coût des transports dans une ville considérablement étendue se répercute aussi sur l'éventail de choix du consommateur.

Toutefois, la Côte-d'Ivoire dispose d'atouts qui permettent aux modèles alimentaires locaux de conserver une place dominante : l'existence de surplus vivriers mis sur le marché par les producteurs, un système de commercialisation (filières dioula et féminines) bénéficiant d'un réseau routier de qualité qui assure l'écoulement de ces surplus en ajustant l'offre et la demande, le type d'habitat (cour, concession) qui permet à la fois le maintien d'une organisation familiale large (avec de nombreux commensaux) et une division du travail peu éloignée de celle du monde rural (préparation des repas par les épouses ou le personnel domestique féminin).

S'il y a changement d'habitudes alimentaires, cela passe d'abord par l'adoption de plats d'autres ethnies.

(2) L'immigration est très importante en Côte-d'Ivoire. La population étrangère représentait, en 1985, près de 3 millions de personnes, dont la moitié de Burkinabé, ainsi que des Maliens, des Ghanéens, etc. Il existe une importante colonie libano-syrienne (100 000 personnes) et européenne (60 000, dont 40 000 Français).

(3) Il y a en tout 34 agglomérations de plus de 10 000 habitants (voir "République de Côte-d'Ivoire" brochure éditée par le ministère de la Coopération et du Développement, service de la communication, de l'information et de la documentation, juin 1988, p. 4).

Le riz importé est absorbé à 80 % par le quart urbanisé de la population, qui en consomme plus de 50 kg. A la campagne, le riz se substitue à l'igname lors de la soudure en raison de son avantage de prix et de sa disponibilité permanente.

L'attiéké, semoule de manioc, est consommé cinq fois plus dans les villes que dans les campagnes.

La place des produits animaux est relativement élevée pour un pays d'Afrique subsaharienne (25 kg de poisson par tête par an), mais ils subissent de plein fouet le recul du pouvoir d'achat depuis 1979.

La consommation évolue différemment selon les régions et le caractère urbain ou rural de la résidence. On peut cependant distinguer cinq "modèles" de consommation régionaux caractéristiques, modèles qui ont peu évolué de 1960 à 1980.

A Abidjan, les modèles régionaux coexistent avec des adaptations : on y consomme plus de protéines animales et plus de produits transformés. Il n'y a pas, cependant, de différence de nature entre les modèles ruraux et le modèle abidjanaï qui en est, en quelque sorte, une synthèse adaptée à la ville. La relative abondance du vivrier, une organisation familiale et un habitat encore proches de ceux des campagnes (familles étendues, système des concessions et des cours) favorisent le maintien des modèles de consommation régionaux, qui adoptent parfois des produits ou des plats de la région côtière (manioc, attiéké, par exemple).

Une dizaine de plats de base

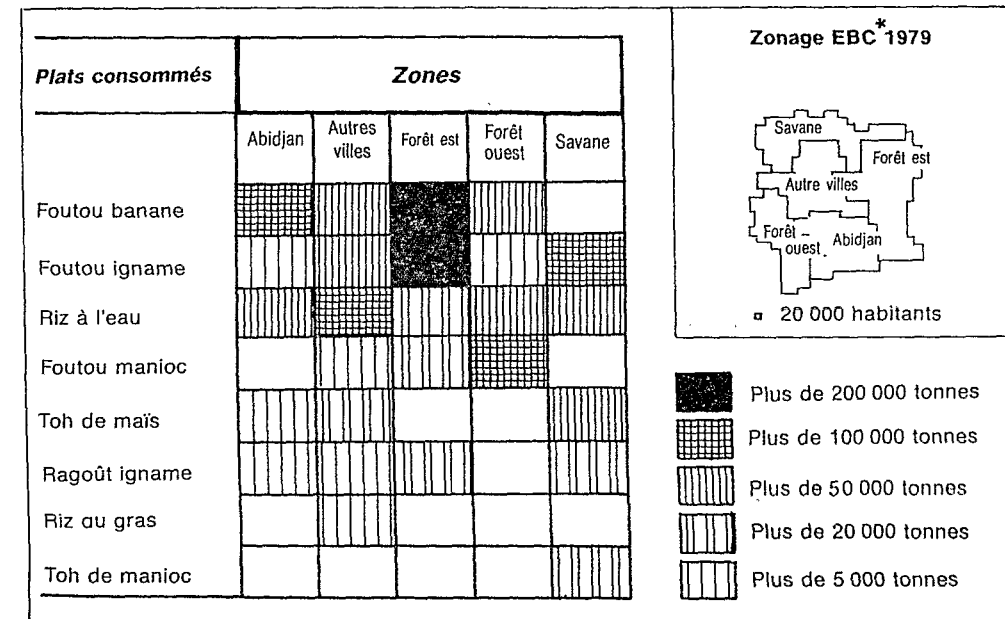
Il est intéressant de se demander comment les différents produits sont accommodés, consommés ; s'ils sont complémentaires ou concurrents ; si la composition des sauces change ; si les modes de préparation se perpétuent ou s'infléchissent avec de nouveaux ingrédients.

Une dizaine de plats de base constituent l'essentiel de l'alimentation quotidienne ivoirienne. La céréale ou le féculent de base est consommée accompagnée d'une sauce présentée séparément. Le foutou (igname, banane plantain,) le toh (maïs ou manioc), le riz, l'attiéké (manioc), le plakali (manioc) constituent les bases les plus courantes. Le foutou est préparé à partir d'igname ou de banane (mêlé ou non à du manioc), cuit à l'eau et présenté sous forme de "pains". Le toh est une pâte préparée à base de maïs ou de manioc. Le riz est cuit à l'eau. L'attiéké et le plakali sont préparés à partir du manioc : semoule légèrement fermentée pour l'attiéké et pâte fermentée pour le plakali.

Les plats en sauce sont moins courants ; le riz au gras (appelé aussi riz sénégalais), le ragoût d'igname ou de banane sont les plats en sauce les plus consommés.

Ces différents mets font partie de la tradition culinaire ivoirienne. Les styles régionaux restent bien marqués, comme l'indique la figure 2 : le foutou-banane domine à Abidjan, mais le riz à l'eau domine dans les autres villes ; le foutou-igname devance les autres plats en savane et dans la région forestière de l'Est, tandis que le "foutou manioc" occupe la première place dans la région rizicole de l'Ouest. Toutefois, certains plats se répandent hors de leur région d'origine : l'attiéké, nourriture des Adioukrou (ethnie lagunaire) connaît un grand succès à Abidjan : vendu au détail par les femmes, il peut être mangé "sur le pouce" accompagné d'un morceau de poisson fumé. C'est en quelque sorte le "fast food" du citadin abidjanaï obligé de manger hors de chez lui.

Fig. 1. — Les plats consommés selon les régions



* Enquête budget-consommation

La sauce, pièce maîtresse de l'équilibre nutritionnel et point d'entrée des innovations culinaires

La composition de la sauce est beaucoup plus diversifiée que le plat de base qu'elle accompagne : chaque type de préparation est une association de légumes, de corps gras, de produits animaux (viande ou poisson) et de condiments. La sauce est ainsi la pièce maîtresse de l'équilibre nutritionnel de l'individu par la variété des nutriments qu'elle fournit.

Le bouillon-cube est le seul produit conditionné d'introduction récente qui soit utilisé de manière constante, quel que soit le type de sauce, l'origine ethnique ou la situation socio-économique de la cuisinière. Le bouillon-cube est devenu le condiment indispensable dans le panier de la ménagère : pour un plat de dix personnes, il faut trois bouillon-cubes, ce qui revient à 50 FCFA (1). Le marché se développe avec le lancement de nouveaux arômes : goût volaille, goût poisson.

De nouveaux légumes (par rapport aux anciens, constitués essentiellement de feuilles de manioc et d'ignames) sont incorporés dans les sauces, surtout en ville, comme le montre l'enquête budget-consommation de 1979. Les citadins consomment des légumes de type "européen" comme les choux verts, les tomates, les oignons, l'ail... La tomate a la faveur des consommateurs sous forme de pâte en conserve, en raison des facilités de préparation et du bas prix d'achat du produit.

(1) 1 FCFA = 0,02 FF.

Les lieux et les heures de l'innovation

Le seul repas radicalement nouveau par ses ingrédients comme par son mode de consommation (portion individuelle) est le café matinal complet en ville essentiellement. Il s'inspire du petit déjeuner "à la française". Il est composé de pain, parfois beurré et de café au lait sucré, auxquels s'ajoutent occasionnellement du poisson séché et des arachides. Il est pris le matin, mais peut être consommé toute la journée dans la rue ou les restaurants. Ce plat reste un luxe en milieu rural où l'on aspire à l'adopter.

Des plats nouveaux ne faisant pas partie de la tradition culinaire ivoirienne ont aussi été introduits récemment par la restauration extra-familiale assurée en grande partie au moment de l'indépendance par des non-Ivoiriens. Certaines préparations ont été adoptées dans l'alimentation familiale comme le riz au gras ou le riz au poisson d'origine sénégalaise. D'autres restent confinées aux "maquis" (restaurants sans façade légale) (4) et autres lieux de restauration de plein air. Quelques plats de la cuisine européenne font leur apparition : spaghetti, poulet et petits pois, omelette ... L'étrangeté de cette restauration est double : par le mode de préparation et de consommation (portions individuelles) et par les produits utilisés.

Peut-on parler ici de "mimétisme" alimentaire ? On est loin de l'adoption massive des plats et du style alimentaire européens.

L'alimentation extérieure : l'adaptation de l'alimentation au mode de vie urbain

L'extension des villes liée à l'habitat horizontal, la distance travail-résidence, une sociabilité donnant à l'extra-domestique une grande place, constituent des facteurs favorables au développement de la restauration extérieure. Celle-ci se fait dans les restaurants, les *maquis*, la rue ou les cantines. C'est la restauration populaire ou "informel alimentaire" qui répond à l'essentiel de la demande : lieux de restauration fixes ou mobiles, micro-commerces de mets immédiatement comestibles. Cette alimentation est particulièrement développée pour le repas de midi.

En janvier 1987, pour ce seul secteur, 1300 établissements ont été dénombrés à Abidjan : 970 *maquis*, 151 restaurants-bars et 219 *kiosques*. Près de 12 000 tables mobiles, 200 espaces-restaurants et 5 000 points de vente ambulants ont été répertoriés sans compter les lieux de restauration improvisés autour des chantiers. C'est dire "l'explosion" de ce mode de restauration. Notons qu'il s'est également développé dans les autres villes.

L'alimentation extra-domestique a été récupérée, après l'indépendance, par les femmes ivoiriennes, notamment du groupe akan, qui ont développé après 1975 les *kiosques* où l'on vend des plats immédiatement consommables. Cette reconquête du marché de la restauration extérieure n'est pas sans conséquence sur les styles alimentaires qui y sont à l'honneur.

Les plats et produits disponibles dans ce secteur sont extrêmement divers. Il convient de souligner, pour leur confection, l'importance des produits vivriers locaux et la place marginale des mets occidentaux ou sous-régionaux (sénégalais, béninois, camerounais). Les *maquis* et espaces restaurants proposent les plats de base de la cuisine ivoirienne composés

avec trois produits fondamentaux : le riz, l'igname et l'attiéké. L'offre des kiosques s'éloigne du style alimentaire local : produits importés (pain, pâtes, beurre, lait concentré) consommés rapidement et individuellement.

La vente dans la rue laisse une large place aux produits locaux. On consomme des préparations issues des modèles alimentaires ivoiriens : riz en sauce, *foutou*, *allico* (banane plantain frite), frite d'igname. On trouve aussi des préparations inspirées du modèle alimentaire occidental comme les sandwiches (à la viande, à l'avocat) et de la charcuterie fabriquée dans le nord du pays.

L'alimentation des unités collectives est à la fois représentative des modèles ivoiriens et du modèle occidental. Ici, la facilité de préparation et le moindre coût priment le souci de consommer ivoirien. Cela n'est pas sans conséquences dans les cantines scolaires, qui façonnent à leur manière le comportement alimentaire de l'adulte.

La consommation extérieure, notamment à Abidjan, traduit un certain nombre d'évolutions dans les pratiques, avec le développement de l'individualisme alimentaire et la possibilité de diversifier l'alimentation dans l'espace ivoirien ou sous-régional. Elle montre aussi le dynamisme et la créativité des femmes ivoiriennes qui ont su maîtriser à leur profit un marché prometteur sans abandonner les styles alimentaires locaux et en concédant aux autres modèles alimentaires une place limitée.

La prépondérance du déterminant socio-culturel : "Dis-moi qui tu es et je te dirai ce que tu manges"

La variable socio-culturelle est déterminante dans cette évolution contrôlée de la consommation. Cela est vrai dans les campagnes comme dans les villes. La diversification des modèles alimentaires qui s'amorce à petits pas trouve ses racines à la fois dans l'expansion des villes et dans l'importance des contacts avec des étrangers à l'intérieur des cités et des campagnes.

Tout ceci détermine des *habitus* qui s'exercent dans le cadre des choix qu'offre le système alimentaire et des opportunités d'accès aux aliments régulés par le marché et les intervenants, dont l'Etat.

La prégnance de l'identité culinaire ethnique

Chaque consommateur a une appartenance ethnique et celle-ci conditionne le choix du plat de base (céréales ou féculents), mais aussi les pratiques culinaires. Les groupes septentrionaux sont plutôt consommateurs de céréales et d'igname, ceux de la forêt, adeptes des féculents et de tubercules, à l'exception majeure de l'Ouest, amateur de riz.

L'ethnie est le premier facteur discriminant pour la consommation de riz, de maïs et de banane plantain. La taille de la famille influe sur la consommation d'aliments de base (céréales, tubercules, féculents). Le riz est prisé par les familles nombreuses à qui il permet des économies d'échelle. Le lieu de résidence ne vient qu'en troisième position pour le riz, aliment consommé un peu partout dans le pays.

La Côte-d'Ivoire compte près de 60 groupes ethniques (sans compter les non-Ivoiriens). Cela représente autant de pratiques culinaires particulières. Ces ethnies sont regroupées en cinq familles : les Akan, les Krou, les Mandé Sud, les Mandé Nord et les Voltaïques. Les enquêtes budget-consommation depuis trente ans confirment la prégnance des modèles et

(4) Voir, à ce sujet : "Côte-d'Ivoire : les "maquis" d'Abidjan pour le renouveau de la cuisine africaine", *Afrique contemporaine* n° 124, nov-déc. 1982, p. 26.

des pratiques alimentaires ethniques chez les ressortissants d'un groupe, même éloignés de leur territoire d'origine.

Les préférences alimentaires (choix des plantes appréciées) comme les pratiques culinaires (modalités de préparation des aliments) dépendent fortement, voire exclusivement, de l'appartenance socio-culturelle. Cette dépendance est d'autant plus forte que le sentiment d'appartenance au groupe est plus élevé.

Des plantes servent de marqueur à l'alimentation et à la vie sociale : le riz chez les Krou et les Mandé du Sud, l'igname chez les Baoulé, les Sénoufo et les Koulango, le maïs chez les Malinké, le manioc chez les Lagunaires. Les adeptes de la notion de genre de vie ont pu parler de "civilisation" du riz pour les gens de l'Ouest et de l'igname pour les Baoulé, ceci pour indiquer à quel point la société s'est organisée matériellement et idéologiquement autour de ces plantes nourricières. On peut ici se demander à l'heure où la valeur opératoire du concept d'ethnie est mise en cause (Amselle, M'Bokolo, 1985) si le fait alimentaire ne vient pas renforcer cette catégorie identitaire forgée par la transmission par les femmes de goûts et de savoirs de génération en génération. Cette identité culinaire est suffisamment forte pour avoir résisté à l'acculturation occidentale au pied des gratte-ciel d'Abidjan.

Les contacts entre styles alimentaires se font dans les villes mais aussi dans les zones d'émigration de l'Est et de l'Ouest. On observe dans ces situations plusieurs comportements :

- emprunts voulus ou tolérés, souvent sélectifs : on récupère un aliment pour des raisons pratiques (mil ou manioc par exemple), sans changer les traits essentiels de son "style" alimentaire ou en l'insérant dans le style avec les modes de préparation, eux aussi empruntés ;
- adaptation avec ou sans innovation alimentaire ou culinaire extérieure ;
- mouvement de contre-acculturation consistant à survaloriser ses aliments de base, sa cuisine, et qui va de pair avec un ressourcement dans l'ethnicité (cela s'observe parmi certains segments de l'élite revenus d'une "occidentalisation" à tout va) ;
- coupure entre style alimentaire en ménage et hors du ménage : le consommateur passe d'un style alimentaire à un autre sans difficulté.

Ces différentes notations qualitatives veulent montrer à la fois la *flexibilité* et l'*adaptabilité* réduites et maîtrisées des groupes ethniques dans leurs contacts.

L'effet du nombre de bouches à nourrir

Si la taille de l'unité de consommation (ménage, dépendants et invités habituels) ne modifie pas substantiellement le choix des aliments, elle est discriminante cependant pour la quantité consommée des produits de base (céréales, tubercules et féculents) selon A. Odounfa (1987). On observe ainsi une augmentation de la consommation de riz supérieure à la croissance démographique.

Ceci s'explique à la fois par la facilité à le préparer en grandes quantités à la différence de l'igname ou de la banane plantain, mais aussi par son moindre coût, d'une part en raison de l'existence d'une assez forte production locale et, d'autre part, par le fait que les importations de riz par l'Etat bénéficient de substantielles subventions. Les grandes unités de consommation cherchent plus que les autres à limiter leurs dépenses alimentaires par tête car, bien souvent les revenus n'augmentent pas proportionnellement à la taille de la famille.

Les plus défavorisés pris en tenaille entre la nécessité du recours au marché alimentaire et la baisse du pouvoir d'achat

La proportion d'aliments acquis sur le marché varie d'une région à une autre : 99,8 % à Abidjan, 91,5 % dans les autres villes, mais seulement 25 % en zone rurale. Les taux de monétarisation varient fortement selon les produits : 90 % pour le poisson, 40 et 50 % pour la viande et les céréales, 22 % pour les tubercules et féculents.

Le niveau des revenus est un facteur discriminant pour expliquer la consommation de produits animaux. Les ménages les moins fortunés consomment plutôt du riz et du poisson séché. Le manioc est un produit atypique en ville où il est consommé dans toutes les couches sociales. La banane plantain est très prisée par les classes moyennes et supérieures.

Les revenus "réels" des ménages ont progressé entre 1960 et 1978 de 2,9% par tête et par an. Ce phénomène a été suivi d'un brutal retournement depuis 1979. La chute des revenus entre 1979 et 1983 (Société d'études pour le développement économique et social SEDES, 1984) est estimée à 25 %. Si des catégories sociales préservent leur pouvoir d'achat (les salariés du secteur privé moderne et les planteurs de cacao), d'autres voient le leur diminuer : salariés agricoles, producteurs de produits vivriers ou de coton, fonctionnaires, artisans et commerçants du secteur informel. Paupérisation de larges franges de population d'un côté, concentration des revenus, de l'autre : la crise n'est pas négative pour tous. On estime que 40 % des ménages ne détiendraient que 5 % du revenu monétaire ivoirien (SEDES, 1984).

La dégradation des revenus, une forte inflation des prix alimentaires (+ 8 % par an entre 1960 et 1986) ont obligé les populations à une nouvelle répartition de leurs ressources.

De l'indépendance à 1989, les prix des produits alimentaires ont connu une progression plus forte que ceux des autres secteurs de la consommation. Ainsi, le prix du poisson a été multiplié par 26 depuis 1960, celui de la viande de bœuf a triplé entre 1977 et 1982, date à laquelle il a été bloqué. Les prix des céréales (riz industriel, pain, maïs ou mil) sont restés les plus sages. Par contre, l'igname est, parmi les produits de base, devenu le plus cher à Abidjan, devançant le manioc et la banane plantain.

La concurrence entre les féculents et le riz, en termes de prix relatifs, donne un avantage certain à ce dernier. Le prix de détail du riz industriel, exprimé en francs constants 1986, a diminué entre 1970 et 1986 passant de 208,6 FCFA le kilo en 1970 à 160 FCFA en 1986. Dans le même temps, le prix des féculents passe de 129,3 à 174 FCFA (ministère du Développement rural, 1987). Le riz, deux fois plus cher en 1970 est devenu meilleur marché en fin de période grâce à l'intervention de l'Etat (voir Fig. 3). Il est aujourd'hui compétitif partout grâce à l'effort de l'Etat pour égaliser son prix sur tout le territoire. Il est devenu l'aliment de soudure dans les campagnes ; il est de plus en plus consommé par les familles nombreuses et défavorisées. Rien d'étonnant à cela : il est disponible en permanence et son prix n'est pas sujet aux variations saisonnières des produits vivriers locaux liées aux variations de l'offre.

Le consommateur qui limite sa dépense alimentaire à une somme fixe n'aura d'autre choix que de diminuer sa consommation du produit souhaité si son prix est élevé ou de se reporter sur le riz bon marché. On notera à ce propos que les consommateurs d'ignames (SCET-AGRI, 1985) par exemple, préféreraient ajuster leur consommation à la baisse, mais c'est le report sur le riz qui est de plus en plus pratiqué et cela pose d'autres problèmes au niveau de la régulation étatique (prix, importations).

Le report durable de la consommation sur les denrées les moins chères, notamment le riz, est un scénario possible si la distorsion entre les prix perdure. A l'heure actuelle, la consommation de riz a relativement moins augmenté que ne le laisserait penser une structure de prix très favorable.

La pression des importations

L'intervention de l'Etat a revêtu de multiples formes dans le système alimentaire ivoirien. En dépit de son discours libéral, l'Etat est intervenu massivement de 1960 à 1980 comme opérateur de développement : organismes para-publics à vocation sectorielle (palmier à huile, riz, sucre), de développement régional intégré (Centre et Sud-Ouest), de commercialisation directe et indirecte des produits. Il n'a pas tenté des interventions alimentaires d'envergure en direction de groupes défavorisés ou de couches physiologiquement vulnérables (femmes enceintes ou allaitantes, enfants) en dehors de la politique de bas prix du riz et du pain au consommateur. Le faible nombre jusqu'ici de dépendants alimentaires, l'importance de l'autosubsistance et le maintien des solidarités familiales et ethniques ne le contraignaient pas jusqu'à la crise actuelle à ce type d'action en faveur de la sécurité alimentaire.

Le pays a tenté, entre 1974 et 1977, d'assurer l'autosuffisance en riz en modernisant la riziculture sous la houlette d'une société d'Etat, la SODERIZ, dont l'action peut être caractérisée par le recours à la riziculture irriguée contractuelle, au monopole d'achat, à des prix rémunérateurs au producteur et à l'arrêt des importations. La production locale augmenta. La SODERIZ a eu toutefois des difficultés de trésorerie pour acheter le paddy récolté qui est resté dans les stocks faute de pouvoir être écoulé auprès du public (boycottage des intervenants privés?). Le gouvernement n'a pu continuer à soutenir la société et a dû baisser les prix aux producteurs et recourir à nouveau aux importations (voir l'évolution des importations et de la production de riz, (cf. fig. 2) pour éviter une flambée des prix à la consommation.

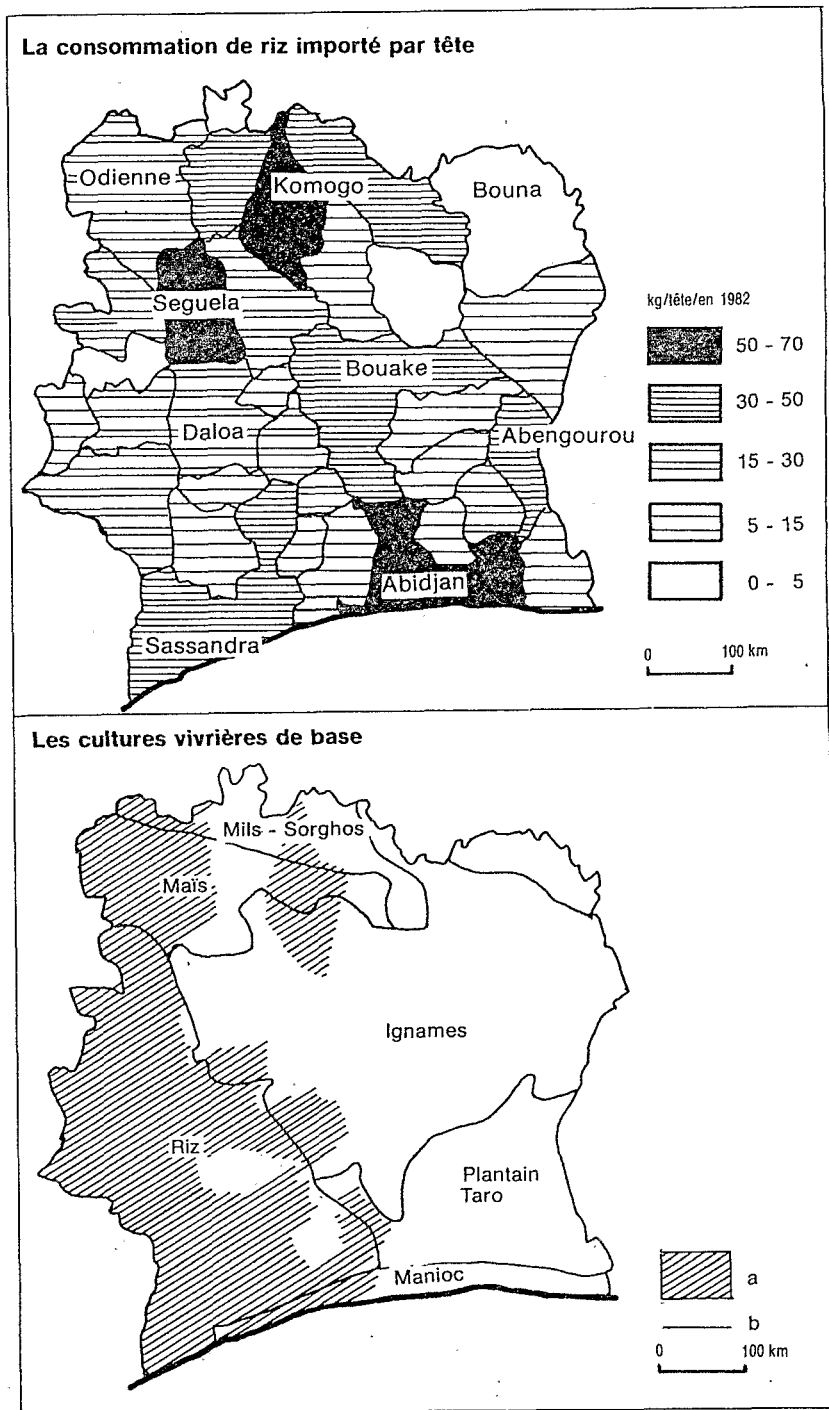
Cette expérience fâcheuse a conduit le pays à mettre les importations au centre de sa politique alimentaire tout en maintenant son objectif d'autosuffisance, réaffirmé en 1983 dans le plan vivrier.

Le riz n'est pas au coeur de la politique d'autosuffisance

Les importations alimentaires représenteraient plus d'un quart de la dépense alimentaire des consommateurs ivoiriens en 1979 : cette proportion révèle que le recours aux importations est un véritable et durable instrument de la politique alimentaire. La question essentielle consiste à évaluer si les Ivoiriens pourront, comme par le passé, recourir à d'importants achats à l'extérieur pour compléter leur ration. Cinq produits représentent l'essentiel dans ce flux en provenance de l'extérieur : le riz, le blé, la viande, le lait et le poisson.

Les importations de produits animaux ont connu une forte progression depuis 1973. Ils représentent en valeur le double des céréales. Les prévisions pour l'an 2000 montrent que la production intérieure ne couvrira que 39 % de la demande pour la viande et les oeufs et 7% pour le lait.

Fig. 2. — La consommation de riz importé et les systèmes vivriers



Les céréales importées (riz, blé, maïs) ont une importance de plus en plus grande dans la consommation alimentaire : de 40 000 tonnes en 1960, les importations ont atteint les 600 000 tonnes en 1986 pour décroître ensuite.

La figure 2, qui montre la consommation de riz par département, infirme l'hypothèse selon laquelle l'accroissement de la consommation de riz importé serait dû aux villes. Une part variant entre 20 et 30 % est destinée aux campagnes.

Tableau 2. — Importations moyennes de riz par tranches quinquennales (1950-1980)

Années	Moyenne annuelle (en t)	Progression indiciaire
1951-55	5 161	100
1956-60	24 595	476
1961-65	49 346	956
1966-70	57 717	1 183
1971-75	79 376	1 538
1976-80	139 301	2 699
1981-85	311 490	6 035

Il convient ici de préciser que l'Etat contrôle les prix et les quantités injectées dans le système alimentaire en raison de l'étroite liaison entre le niveau de la consommation et celui des prix. Il s'agit d'une solution techniquement au point et rentable pour les caisses de l'Etat : stockage avec des pertes limitées, interlocuteurs peu nombreux, contrôles aisés grâce aux douanes, possibilité de "gagner" sur les taux de change...

Le phénomène le plus remarquable est bien l'essor des importations de produits animaux avec le tournant significatif de 1973. Cet accroissement est lié à la mise en place d'une chaîne du froid et aux ventes à des prix de braderie des surplus des pays développés. Ces dernières années, en effet, la valeur des produits animaux représente presque le double de la valeur des céréales... Or, les potentialités ivoiriennes pour réduire cette dépendance paraissent limitées pour le lait, la viande ou le poisson.

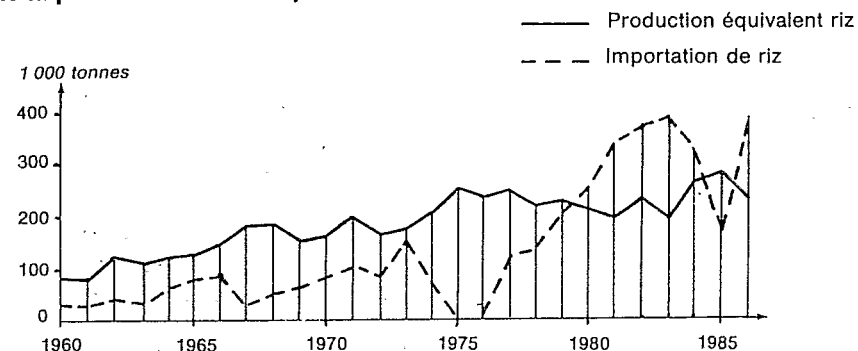
Ainsi, contrairement à ce qui est souvent avancé dans les milieux officiels, la question de l'autosuffisance en Côte-d'Ivoire ne se limite donc pas à la seule question du riz.

La régulation du système alimentaire favorise la consommation de riz

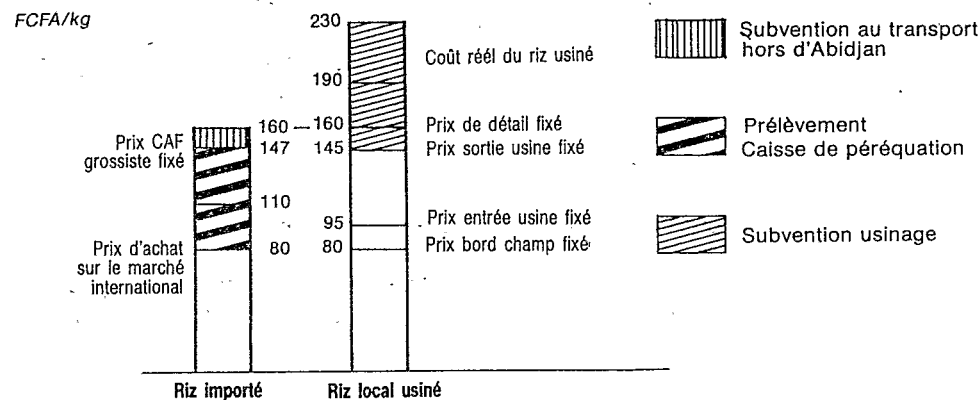
La régulation du système alimentaire est exercée principalement par l'Etat à travers la fixation des prix du riz importé et du riz local usiné au producteur et au consommateur, la gestion d'un stock de riz importé, les subventions à l'usinage du paddy national et au transport du riz destiné aux campagnes. La figure 2 schématise le processus de fixation des prix du circuit officiel du riz et montre où se situent les prélèvements et les subventions de la Caisse de péréquation, compte tenu des prix internationaux, des taux de change dollar/FCFA et des coûts d'usinage et de transport du riz à travers le territoire. Il s'agit de garantir à la fois un prix uniforme à la vente et un approvisionnement régulier. La farine de froment et le pain sont soumis à pareille taxation.

Fig. 3. — La régulation de la filière riz

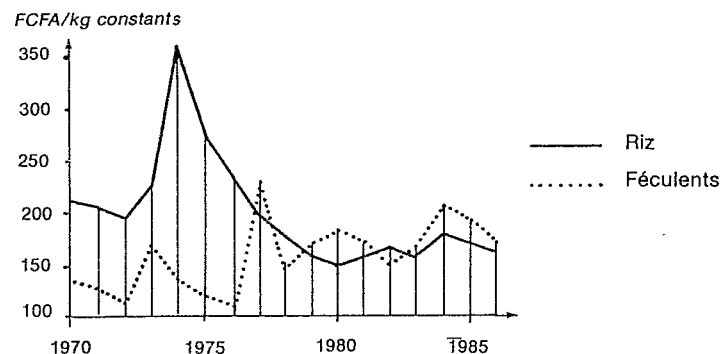
Evolution de la production et des importations de riz



La fixation des prix du circuit officiel du riz (1986)



Evolution des prix du riz et des féculents (1986)



Les prix du riz importé et du riz local usiné sont réglementés pour être identiques à la vente sur tout le territoire (160 FCFA le kilo en 1986). Ce n'est pas le cas pour le riz du circuit non étatique vendu plus de 200 FCFA le kilo. La Caisse de péréquation est au centre du dispositif. Elle fixe les quantités de riz à importer en fonction des cours internationaux, du niveau des stocks (3 mois minimum, et, sans doute beaucoup plus) et de la récolte espérée. La production nationale de riz ne fournit que 40 % de la consommation ivoirienne : 25 % par le circuit traditionnel (riz étuvé très apprécié) et 15 % par le circuit des rizeries. Le riz importé est taxé aux frontières et livré aux grossistes au prix fixé par l'Etat (147 FCFA).

La Caisse ne subventionne le riz que si le prix mondial est supérieur au prix grossiste, taux de change inclus. Elle prend à sa charge le coût du transport hors d'Abidjan et la différence de prix entre le coût de production du riz local usiné et le prix de vente officiel du riz à la consommation (entre 45 et 85 FCFA par kg selon les usines) à charge pour les rizeries et leurs collecteurs d'acheter au producteur à un prix fixé (80 FCFA le kg).

Sur le plan financier, tout repose cependant sur des prix mondiaux peu élevés libellés en dollars qui ont permis à la Caisse d'accumuler plus que de décaisser dans ses échanges extérieurs. Ce système reste viable à l'heure actuelle puisque l'Etat réalisait de 7 à 12 milliards de FCFA par an de prélèvement sur le riz importé entre 1982 et 1985 et sans doute plus de 20 milliards en 1986 !

La Caisse de péréquation du riz vise d'abord à soutenir le pouvoir d'achat du consommateur. Les ressources sont constituées par le prélèvement à l'importation, grâce au bas niveau des prix internationaux. Cette politique reste la seule soupape de sûreté dans la période actuelle, vu la crise de trésorerie de l'Etat et la baisse du pouvoir d'achat des familles. Ce dispositif présente pourtant l'inconvénient majeur de désavantager les productions locales de féculents (igname, banane plantain, manioc) dont le marché n'est pas organisé et dont les prix ne sont pas subventionnés.

Au niveau de l'Etat, on assiste à une action contradictoire : d'un côté, on constate l'acceptation de l'ajustement structurel et donc l'arrêt des importations ; de l'autre, on voit que ce même Etat achète ou laisse acheter des produits alimentaires à l'extérieur, pour renflouer sa trésorerie et maintenir la paix sociale.

Il semble difficile de remettre en cause un tel système reposant sur des prix réglementés du riz, même si l'on souhaite promouvoir les produits vivriers locaux. Des aménagements progressifs dans le système de subvention pourraient permettre l'instauration de prix différenciés pour le riz importé selon son lieu de consommation, afin de donner une certaine parité aux aliments ivoiriens.

Le moment semble mal choisi pour amorcer une autre politique : la marge de manoeuvre est étroite : l'échec cuisant de la SODERIZ incite à la prudence, les "alternatives indolores" semblent peu praticables.

Le dilemme ivoirien

Nous l'avons vu, les Ivoiriens n'ont pas cédé au "mimétisme alimentaire", contrairement à ce que laisserait supposer leur propension à s'ouvrir sur le monde occidental. D'une certaine manière, ils ont su préserver leur identité, dans ce domaine fondamental. Ceci ne signifie pas immobilisme. Non seulement, ils ont inventé de nouvelles formes de restauration et d'aliments prêts à l'emploi, mais ils ont su en garder la maîtrise.

La crise, cependant, menace cet équilibre entre tradition et innovation, en raison du système des prix mis en place pour le riz grâce au système de péréquation. Se débattant entre une volonté affichée de reconquête du marché alimentaire intérieur et une politique d'importation assurant aux couches urbaines défavorisées un bol de riz à un prix-plancher, l'Etat favorise une évolution des préférences alimentaires qui peut remettre en cause l'actuelle situation si cela perdure.

Or, on voit mal où se situe la marge de manoeuvre : arrêter les importations comme souhaite le Fonds monétaire international, entraînerait une crise sociale qu'il faudrait gérer (le Nigéria du président Babangida s'y essaie) ; ne pas les diminuer ou les laisser croître serait condamner à terme un marché vivrier national qui se met en place : c'est aussi prendre le pari que le système de péréquation continue à être bénéficiaire dans ses achats à l'extérieur et que le pays dispose des devises nécessaires... Où l'on voit que la politique alimentaire se joue hors de portée du producteur et du consommateur moyen, mais aussi, dans une certaine mesure, de l'Etat.

Bibliographie

AMSELLE (Jean-Loup), M'BOKOLO (Elikia) (eds.). — *Au cœur de l'ethnie : ethnies, tribalisme et Etat en Afrique*. — Paris : La Découverte, 1985. — 226 p.

CHALEARD (Jean-Louis). — "Intensification agricole et ravitaillement urbain : le cas des périmètres vivriers du département d'Agboville". — *Cahiers d'Outre-Mer*, vol 39, n° 154, avril — juin 1986, p. 137 — 178.

CHAUVEAU (Jean-Pierre), DOZON (Jean-Pierre), RICHARD (Jacques). — "Histoires de riz, histoires d'igname : le cas de la moyenne Côte-d'Ivoire". — *Africa (International African Institute)*, Vol 51, 1981 n° 2, p. 621 — 658.

CHAUVEAU (Jean-Pierre). — "L'avenir d'une illusion : histoire de la production et des politiques vivrières en Côte-d'Ivoire". — *Etudes Rurales*, n° 99-100, juillet — décembre 1985, p. 281 — 325.

COURADE (Georges), DROY (Isabelle), HARRE (Dominique) (avec la collaboration de F. AKINDES, D. NICKLAUS et J. ROCH). — *Evaluation des habitudes à la consommation de produits alimentaires en Côte-d'Ivoire : Tome I : Synthèse, résumé, recommandations ; Tome II : rapport principal et annexes*. — Paris : ORSTOM-MSA, (rapport à la CCE-DG VIII), février 1988 — 86 — 123 p. multigr.

CÔTE-D'IVOIRE. Direction de la statistique. — *Enquête budget — consommation 1979 : table de composition des plats et des produits*. — Abidjan : ministère de l'Economie et des Finances, 1985. — 150 p. multigr.

CÔTE-D'IVOIRE. Direction de la Statistique. — *Enquête budget-consommation 1979 : résultats généraux sur la consommation alimentaire des ménages africains de la Côte-d'Ivoire*. — Abidjan : ministère de l'Economie et des Finances, 1984. — 203 p. multigr.

HARRE (Dominique). — *IAA et développement rural : la Côte-d'Ivoire*. — Paris : BIPE, 1986. — 63 p. multigr.

HARRE (Dominique). — "Choix méthodologiques pour l'étude de la commercialisation d'un produit vivrier : le n° 3 en Côte-d'Ivoire" p. 119 — 135. in : *Terres, comptoirs et silos : des systèmes de production aux politiques alimentaires*, Paris, ORSTOM, 1987. — 263 p.

HIRSCH (Robert). — *La riziculture ivoirienne : diagnostics et conditions préalables d'une relance*. — Paris : Caisse centrale de coopération économique, 1984. — II - 86 p. multigr.

MARGUERAT (Yves). — *Des ethnies et des villes : analyse des migrations vers les villes de Côte-d'Ivoire*. — Abidjan : ORSTOM Petit-Bassam, 1979. — 73 p. multigr.

CÔTE-D'IVOIRE. Ministère du Développement rural. — *Estimation des consommations de vivriers de 1985 à 1990*. — Abidjan : MDR, Service des études économiques et Bureau des statistiques, 1987. — 18 p. multigr.

NICKLAUS (Doris). — *L'intervention étatique dans le système alimentaire ivoirien*. — Dijon : ENSAA, 1987. — 101 p. multigr.

ODOUNFA (Alicé). — *Caractéristiques de la consommation alimentaire dans les villes de la Côte-d'Ivoire à partir de l'enquête budget-consommation 1979 : le cas d'Abidjan*. — Abidjan : Direction de la Statistique, 1987. — 128 p. multigr. — (Communication au séminaire FAO-Côte-d'Ivoire "Urbanisation, consommation alimentaire, politique agricole Côte-d'Ivoire").

REQUIER-DESJARDINS (Denis). — "Urbanisation et évolution des modèles alimentaires" p. 161 — 178 in : *Nourrir les villes en Afrique subsaharienne* / édité par ALTERSIAL (GRET/ENSIAA), CERED (CERNEA), MSA (ORSTOM). — Paris : l'Harmattan, 1985. — 421 p.

REQUIER-DESJARDINS (Denis). — *La consommation alimentaire en Côte-d'Ivoire : portée et limites de l'éclairage économique*. — Paris X-Nanterre : LAREA/ UER de sciences économiques, 1987. — 177 p. multigr. — (thèse de 3ème cycle).

SCET — AGRI. — *Etude de la filière igname*. — Abidjan : Compagnie ivoirienne des textiles, 1986. — 209 p. multigr.

SEDES. — *Evolution et répartition des revenus en Côte-d'Ivoire*. — Paris : SEDES. 1984. — 160 p. multigr.

SEDES. — *Déséquilibres structurels et programmes d'ajustement en Côte-d'Ivoire*. — Paris : ministère de la Coopération, 1987. — 330 p. multigr. — (série études et évaluations).

VIDAL (Claudine), LEPAPE (Marc). — "Comportements et dépenses alimentaires des ménages abidjanais en 1979", p. 100-104 in : *Villes et citadins des Tiers-Monde, Anthropologie économique de la vie quotidienne* / édité par B. GANNE, O. JOURNET et M. LECARME, Lyon, GLYSI, département D-ORSTOM, IRMAC, 1986. — 258 p. multigr.

B 26577 ex 1

37,00 F

ISSN 0002-0478

150 — 2^e trimestre 1989 — 28^e année



AFRIQUE CONTEMPORAINE

Les mécanismes
du fédéralisme nigérian

Côte-d'Ivoire : le système alimentaire
dans la crise



21 JUIN 1989

LA DOCUMENTATION FRANÇAISE

PB 443

O.R.S.T.O.M. Fonds Documentaire

N° : 26577 ex 1

Cpte :

B

11 - P156

27.05.89